

BAB X

KESIMPULAN DAN SARAN

10.1. Kesimpulan

Rencana pendirian pabrik coklat multiproduk PT. Chocolate Sweet ini layak setelah ditinjau dari aspek analisa faktor teknis, manajemen dan ekonomis pabrik, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT) Tertutup
Struktur organisasi	: Organisasi tipe lini
Lokasi	: Kota Blitar, Jawa Timur, Indonesia
Kapasitas bahan baku	: 1 ton biji kakao per siklus
Lama operasi	: 8 jam
Jumlah total tenaga kerja	: 40 orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp. 8.291.537.865,00
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp. 7.938.578.313,00
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp. 352.959.552,00
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp. 9.171.861.086,00
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp. 7.062.333.036,00
<i>General Expenses (GE)</i>	: Rp. 2.109.528.050,00
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
sebelum pajak	: 55,33%
setelah pajak	: 41,50%
<i>Payout of Time (POT)</i>	
sebelum pajak	: 1,72 tahun (1 tahun 9 bulan)
setelah pajak	: 2,26 tahun (2 tahun 4 bulan)
Harga jual produk per kemasan	
Coklat batang/batang	: Rp. 17.805,36
Bubuk kakao/box	: Rp. 3.151.897,712

Lemak kakao/ <i>box</i>	: Rp. 2.661.691,927
Total penjualan per tahun	: Rp. 13.759.514.680,00
<i>Break Event Point</i> (BEP)	: 35,31%
MARR	: 10,5%

10.2. Saran

Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terhadap perusahaan seperti inovasi produk yang baru seperti minuman coklat dan pengembangan serta perbaikan terhadap formulasi dan kualitas produk yang sudah ada. Pemasaran juga dapat diperluas ke luar negeri karena produk coklat merupakan produk yang sangat digemari dan memiliki potensi tinggi untuk lebih dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. 2010. *Chocolate Science and Technology*. United Kingdom: John Wiley and Sons Ltd.
- Alibaba. 2015. *Refiner*. <http://m.indonesian.alibaba.com/p-detail/JMJ1000-Chocolate-Refiner-Conche-for-Chocolate-60100456636.html?hasRedirected=y> (7 Desember 2015).
- Alpfrigo. 2015. *Automatic Cabinet Dryer*. <http://www.alpfrigo.com/alpfrigo4.php?lang=IT> (7 Desember 2015) (7 Desember 2015).
- Amrine, H.T., J.A. Ritchey, dan O.S. Hulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Assuari, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia: Kakao Biji Kakao (SNI 2323-2008)*. http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/7763 (7 Desember 2015).
- Beckett, S.T. 2000. *The Science of Chocolate*. London: Royal Society of Chemistry Paperbacks.
- Briawan, D dan M. Aries. 2011. Konsumsi Minuman dan Preferensinya pada Remaja Jakarta dan Bandung. *J. Gizi Indo* 2011, 34(1):43–51. ejournal.persagi.org/go/index.php/Gizi_Indon/article/viewFile/100/97 (4 Januari 2016).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius
- Chocolatek. 2015. *Automatic Tempering Machine*. <http://www.chocolatek.com/product312223581.html> (7 Desember 2015).

- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Departemen Perindustrian. 2007. *Gambaran Sekilas Industri Kakao*. Jakarta: Sekretariat Jenderal Departemen Perindustrian.
- Elisabeth, D.A.A., Suharyanto dan Rubiyo. 2015. Pengaruh Fermentasi Biji Kakao terhadap Mutu Produk Olahan Setengah Jadi Coklat. www.ro.netlog.com/rikanofandkha/blog/&full=1 (21 Januari 2016)
- Garudamasjaya. 2015. *Timbangan Digital Lantai*. <http://cvgarudamasjaya.indonetwork.co.id/prod> (7 Desember 2015).
- Hartomo dan Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 2009. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Indiamart. 2015. *Cooling Room*. <http://www.indiamart.com/multitech-lab-instruments/> (7 Desember 2015).
- Indonetwork (a). 2015. *Hand Forklift*. http://www.indonetwork.co.id/tradeoffers/Jawa_Barat/all/all/0/krisbow.html (7 Desember 2015).
- Indonetwork (b). 2015. *Trolley*. <http://agenstainless.indonetwork.co.id/3784754/trolley-barang-harga-trolley-barang-load-transfer-trolley.htm> (7 Desember 2015).
- Indotrading. 2015. *Filtration Machine*. (7 Desember 2015).
- Julianti, E. dan N. Mimi. 2007. *Teknologi Pengemasan*. Jakarta: UI Press.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Karl, E.C. dan R.C. Fair. 2001. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Makro*. Jakarta: Prenhallindo.
- Kaskus. 2015. *Roaster*. <http://www.kaskus.co.id/thread/50b47cf88127cfea2700003e/mesin-sangrai-kopi/> (7 Desember 2015).
- Kompas. 2016. <http://regional.kompas.com/read/2015/11/21/05000061/Gubernur.Jatim.Tetapkan.UMK.2016> (4 Januari 2016)

- Kumorotomo, W. 2007. *Masalah Penting dalam Merancang Struktur Organisasi*. Available at: <http://kumoro.staff.ugm.ac.id/wpcontent/uploads/2007/07/struktur-organisasi-pemda.pdf>. (4 Januari 2016).
- Kurniawan, I. dan S. Wibowo. 2008. *Kiat Hemat Bayar Listrik*. Bogor: Griya Kreasi.
- Maps, Google. 2016. Peta kota Blitar. <https://www.google.co.id/maps/place/Kecamatan+Garum/@8.1063801,112.1548109,14z/data=!4m2!3m1!1s0x2e78ecfb5a70dbe7:0x583ca31b9a2fe12e> (2 Januari 2016)
- Margomukti Pallet. 2015. *Pallet Kayu*. https://margomukti.files.wordpress.com/2013/03/1350805835_448625884_1-gambar-e1-pallet-kayu-100-x-100-x-12-cm.gif (7 Desember 2015).
- Marshaal, R.T. and W.S. Arbuckle. 1996. *Chocolate*. 5th edition. New York: Chapman and Hall.
- Minifie, W.B. 1999. *Chocolate, Cacao, and Confectionary Science Technology*. London: An Aspen Publication.
- Mulato, S., S. Widyotomo, Misnawati dan E. Suharyanto. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Narotama. 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. Available at <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id/files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf>. (7 Desember 2015).
- Nitimihardja, A.A. 2005. Persyaratan Teknis Pengolahan Garam Beryodium. www.depperin.go.id/IND/Teknologi/Standar/3.pdf (diakses 20 Januari 2016)
- Novania, N.D. 2010. *Ekonomi Teknik Modul 8 Metode Analisis Investasi Pusat Ajar Pengembangan Bahan Ajar UMB*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Perry, R.H. and D. Green. 1950. *Perry's Chemical Engineers Handbook*, 4th edition. New York: McGraw Hill Book Co, Inc.
- Peters, M.S. and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th ed. USA: Mc-Graw Hill, Inc.

- Porwani, S. 2012. Penataan Ruang Kantor. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni "ILMIAH"* Volume IV No. 3, 50–62, 2012. <http://hdl.handle.net/123456789/218> (5 Januari 2016).
- PT. Bening Big Tree Farms. 2015. *Diagram Alir Pembuatan Coklat Multi Produk*. Bali: PT. Bening Big Tree Farms
- Pulverisermachine. 2015. *Siever*. <http://www.pulverisermachine.com/sale-1044671-vibrating-sieve-high-efficient-zs-series-screening-machine-continuous-vibrating-screen-machine-for-c.html> (7 Desember 2015).
- Pujawan, L.N. 2009. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Redy, D. 2010. *Jenis-jenis Kakao*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Render, B. and J.H. Heizer. 1997. *Principles of Operations Management*. New Jersey: Prentice Hall.
- Shinpo. 2015. *Kontainer Plastik*. <http://shinpo.co.id/shinpostoragewarea.html> (7 Desember 2015).
- Sindonews. 2014. *Jumlah Produksi Kakao Indonesia*. <http://ekbis.sindonews.com/read/857700/34/produksi-kakao-Indonesia-terbaik-ke-3-di-dunia-1398420747> (7 Desember 2015).
- Syamsir, E. 2011. *Mengenal Proses Pembuatan Coklat*. Jakarta: PT. Media Jakarta.
- Tallbot, G. 1999. *Chocolate Temper in Industrial Chocolate Manufacture and Use*, 3rd ed, Beckett, S.T. (Ed.). Oxford: Blackwell Science.
- Tradeindia. 2015a. *Mesin Press Lemak Kakao*. <http://www.tradeindia.com/fp1352989/Cocoa-Butter-Oil-Press-Machine.html> (7 Desember 2015).
- Tranggono, Suparmo, Sutardi, A. Murdiati, K.R. Kuswanto, M. Astuti, S. Narusi dan S. Sudarmadji. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Aditives)*. Universitas Gajah Mada Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Tokomesin. 2015. *Grinder*. <http://www.tokomesin.com/mesin-penepung-serbaguna-disc-mill> (7 Desember 2015).
- Travelfish (a). 2015. *Winnower*. <http://www.travelfish.org/blogs/indonesia/2012/02/03/balis-bamboo-chocolate-factory/> (7 Desember 2015).

- Travelfish (b). 2015. *Refining Conching Machine*. <http://www.travelfish.org/blogs/indonesia/2012/02/03/balis-bamboo-chocolate-factory/> (7 Desember 2015).
- Valvejual. 2015. *Tanki*. <http://www.valvejual.com/jual-tangki-stainless-di-semarang-jawa-tengah-indonesia/> (7 Desember 2015).
- Wahyudi, T., T.R. Panggabean dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.